

FONDUES ZUM VERWÖHNEN
Schlemmen mit Freunden

FONDUES ZUM VERWÖHNEN

Schlemmen mit Freunden




FONDUES ZUM VERWÖHNEN
Schlemmen mit Freunden

Inhalt

Vorwort	7
Fondues für jeden Tag	8
Festliche Fondues	34
Register/Impressum	62



Vorwort

„Es gibt nichts Besseres als etwas Gutes". Getreu diesem Motto haben wir Ihnen die feinsten Fonduerezepte zusammengestellt. Bei der Zusammenstellung eines Fondues kommt es in erster Linie auf den persönlichen Geschmack an, denn der regelt die Auswahl der Hauptzutaten. Es ist grundsätzlich vor dem Einkauf wichtig, zu wissen, ob Sie ein Fondue mit Brühe oder mit Fett zubereiten wollen. Bei der Auswahl des Fettes ist dann die nächste Hürde zu nehmen. Es gilt, hierfür ein Fett zu finden, das keinen Eigengeschmack hat, denn der zerstört die Aromen der feinen Zutaten. Wir empfehlen das Kokosfett.
Vor dem Servieren wird das Fett zuerst auf dem Herd in einem normalen Topf auf etwa 180 °C erhitzt und erst dann in einen Fonduetopf gegeben, aber bitte vorsichtig, hier kann es sehr leicht zu Verbrennungen kommen. Um Unfälle zu verhindern, sollten Sie den Fonduetopf nur zu 2/3 füllen, niemals zu viele Spieße auf einmal in den Topf stellen und nicht zu große Fleischstücke auf die Fonduegabeln stecken. Vor jedem Fondueessen sollten Sie die Teilnehmer darauf hinweisen, daß mit der Fonduegabel niemals gegessen werden darf, denn diese kann so heiß werden, daß sie sogar an der Lippe oder der Zunge kleben bleibt und dies kann wiederum zu schmerzhaften Verbrennungen führen. Wenn Sie ein Rechaud haben, das mit Brennspiritus beheizt wird, sollten Sie, falls dieser mal ausgeht, niemals nachfüllen. Erst nach dem Erkalten des Rechauds kann aufgefüllt werden. Nicht ganz so viel Vorsicht müssen Sie beim Fondue mit Brühe walten lassen, wenngleich es auch hier zu Verbrennungen kommen kann.
Noch ein Wort zur Qualität der Produkte. Nirgendwo ist es wichtiger als beim Fondue, die besten Zutaten auszuwählen, da hier wirklich das Naturprodukt verarbeitet wird – gewürzt wird erst nach dem Garen. Die Saucen und Dips sind als feine Beigabe für das jeweilige Gargut bestimmt, um die Feinschmeckerzunge zu verwöhnen. Als Beilagen sollten Sie Salate mit einem leichten Dressing und frisches Brot servieren.
Wenn dann die ganze Runde am Tisch versammelt ist, sollte das Essen und Garen nicht mit Hektik betrieben werden.
Es wird bestimmt jeder satt, und je länger ein solches Essen dauert, um so schöner ist es, denn: Unterhaltung, Schlemmen und Vergnügen unter einen Hut zu bringen, ist nur beim Fondue möglich.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen

Ihre Redaktion





FONDUES FÜR JEDEN TAG

Fondue mit Waldpilzen

Für 4 Personen:
4 küchenfertige Hähnchenbrustfilets
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Karotten
500 g frische Waldpilze
Saft von 1 Zitrone
1 frische Ananas
2 Äpfel
1/4 l Weißwein
1/2 l Gemüse- oder Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt, einige Nelken
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
1 Msp. Muskatpulver
je 1 Schale Kräuterdip, Orangenrelish, Kräuterbutter und Sauce béarnaise

◆ Das küchenfertige Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden und dekorativ anrichten.

◆ Die Frühlingszwiebeln putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in feine Scheibchen oder Streifen schneiden.

◆ Die Waldpilze verlesen, putzen, waschen, mit Zitronensaft beträufeln.

◆ Die Ananas schälen, den inneren harten Strunk herausschneiden, die Äpfel entkernen und beides in Würfel schneiden. Die Früchte mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und alles auf den Tisch stellen.

◆ Für den Sud den Weißwein und die Brühe mit dem Lorbeerblatt, den Nelken, den Kräuterzweigen und dem Muskat in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 5 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen.

◆ Den Sud in einen Fonduetopf geben, mit dem Kräuterdip, dem Orangenrelish, der Kräuterbutter und der Sauce béarnaise zu den restlichen Zutaten stellen.

◆ Das Fleisch, die Zwiebeln und die Früchte in Garkörbchen geben, im Weinsud garen, mit Weißbrot und Salat servieren.

Deftiges Herrenfondue

Für 4 Personen:
2 kg Spareribs
600 g Schweinenacken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Für die Glasuren:
2 Tassen Olivenöl
4-5 Knoblauchzehen
2-3 EL Paprikapulver, edelsüß
2-3 EL Kräuter der Provence
Für die Honigglasur:
1/2 Tasse Honig
1 Tasse Tomatenketchup
1/2 Tasse Obstessig
1 EL Curry
1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter
2 Knoblauchzehen
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Mangochutney, Remouladensauce und Essiggemüse

◆ Die küchenfertigen Spareribs waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke hacken.

◆ Den Schweinenacken waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.

◆ Das Olivenöl in eine Schüssel geben, die geschälten und fein gehackten Knoblauchzehen mit dem Paprikapulver und den Kräutern der Provence dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch damit gleichmäßig überziehen.

◆ Das Ganze im Kühlschrank 2-3 Stunden ziehen lassen und anschließend dekorativ auf Tellern anrichten.

◆ Für die Glasur den Honig mit dem Tomatenketchup, dem Obstessig, dem Curry, den gehackten Kräutern und den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Schälchen füllen.

◆ Das Öl oder Pflanzenfett in einem Fonduetopf erhitzen, mit den Saucen und dem Fleisch auf den Tisch stellen.

◆ Die Spareribs und die Fleischwürfel im schwimmenden Fett garen, herausnehmen und je nach Geschmack mit der Glasur bestreichen, mit Mangochutney Remouladensauce und Essiggemüse servieren. Als Beilage passen sehr gut Bratkartoffeln.



Fondue mit gebackenen Champignons

Für 4 Personen:

Für den Teig:
150 g Mehl
2 Eigelb
30 g flüssige Butter oder Margarine
1 1/2 Tassen helles Bier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatpulver
1 Prise Cayennepfeffer
2 Eiweiß
1 kg frische Champignons
Saft von 2 Zitronen
1 Tasse Mehl
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Remouladensauce
Cocktailsauce, Kräuterbutter
und Sauce hollandaise

◆ Das gesiebte Mehl mit dem Eigelb, der flüssigen Butter und dem hellen Bier in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen, das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

◆ Die Champignons putzen, waschen, mit Zitronensaft beträufeln und im Mehl wenden.

◆ Die Champignons dekorativ auf Tellern anrichten, ebenso die Saucen, und alles ausgarnieren.

◆ Das Pflanzenfett erhitzen und im Fonduetopf servieren, die Fonduesaucen und Dips dazu reichen.

◆ Die Champignons portionsweise auf Spieße stecken, durch den Teig ziehen, im schwimmenden Öl garen.

◆ Die Champignons auf die Fondueteller legen und mit der Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu serviert man einen knackigen gemischten Salat und Stangenweißbrot.

Kartoffelfondue

Für 4 Personen:

2 kg kleine Kartoffeln
Salzwasser
1 EL Kümmel
2 Lorbeerblätter
einige Wacholderbeeren
einige Nelken
Für die Speckzwiebeln:
200 g durchwachsenen, geräucherten Speck
2-3 EL Butter oder Margarine
4 Zwiebeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Majoran
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Schnittlauchdip
Zitronensauce, Eiersauce und Kräuterbutter
Bauernbrot oder Weißbrot

◆ Die Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen und in einen Topf geben.

◆ Das Salzwasser angießen, den Kümmel, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren und die Nelken dazugeben und die Kartoffeln in 20 Minuten garen.

◆ In der Zwischenzeit den Speck in feine Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

◆ Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin braten.

◆ Gut die Hälfte des Specks herausnehmen und warm stellen, die Zwiebeln in die Pfanne geben und glasig schwitzen, mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, die Kartoffeln abgiessen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

◆ Die Speckwürfel, die Speckzwiebeln, den Schnittlauchdip, die Zitronensauce, die Eiersauce und die Kräuterbutter ebenfalls in Schüsseln geben und mit den Kartoffeln dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Die Kartoffeln auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett backen, herausnehmen, auf den Teller legen, den Speck und die Speckzwiebeln dazugeben und mit einer Sauce nach Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Bauernbrot oder Weißbrot und einen gemischten Salat mit Zitronendressing.

Hackfleischfondue

Für 4 Personen:

1 kg gemischtes Hackfleisch
2 in Milch eingeweichte Brötchen
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter
2-3 Eier
2-3 EL mittelscharfen Senf,
2-3 EL geriebenen Meerrettich
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Curry
Semmelbrösel zum Binden
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Tsatsiki, Schnittlauchquark, Weinbrandpreiselbeeren, gehackte Mandeln, Sahnemeerrettich und scharfen Senf

◆ Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die gut ausgedrückten Brötchen hacken und zum Fleisch geben.

◆ Die geschälten und fein gehackten Zwiebeln mit den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen und den gehackten Kräutern zum Fleisch geben.

◆ Die Eier, den Senf und den Meerrettich dazugeben und alles zu einer kompakten glatten Masse verarbeiten.

◆ Die Masse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Curry kräftig abschmecken und je nach Bedarf mit Semmelbröseln binden.

◆ Die Hackfleischmasse mit nassen Händen zu Hackfleischbällchen abdrehen und diese bereitstellen. Das Öl oder Pflanzenfett in einem Fonduetopf erhitzen und mit dem Hackfleisch anrichten.

◆ Das Tsatsiki, den Schnittlauchquark, die Weinbrandpreiselbeeren, die Mandeln, den Sahnemeerrettich und den Senf in dekorative Schälchen füllen und zu den Hackfleischbällchen stellen.

◆ Die Bällchen auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett backen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce nach Wahl überziehen.





Bauernfondue

Für 4 Personen:

je 400 g Schweinenacken
Rinderlendefilet und Bratwürstchen
2 Knoblauchzehen, 1 TL Salz
2 EL geriebene Zitronenschale
1-2 TL Kümmel
1-2 EL Majoran

Außerdem:

Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Kräutersenf
Sahnemeerrettich, Kräuterquark
und Tomatenketchup
1 Glas Essiggurken
1 Glas eingelegtes Gemüse
Brezeln oder Bauernbrot
4 Portionen Speckkartoffelsalat

◆ Den Schweinenacken und die Rinderlende unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden.

◆ Die Bratwürstchen in mundgerechte Stücke schneiden

◆ Die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen mit der Zitronenschale, dem Kümmel und dem Majoran auf eine Arbeitsfläche geben und mit dem Messer oder einem Wiegemesser fein hacken.

◆ Das Fleisch damit einreiben und im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, den Senf, den Sahnemeerrettich, den Kräuterquark und den Tomatenketchup sowie die Essiggurken und das milchsauer eingelegte Gemüse in Schüsseln geben und mit dem Fleisch und dem Fett dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und die Würstchen auf Spieße stecken und im schwimmenden Fett garen

◆ Die Spieße herausnehmen, auf den Teller legen, mit einer Sauce nach Wahl überziehen. Dazu reicht man frische Brezeln oder Bauernbrot und einen deftigen Speckkartoffelsalat.

Karins-Kartoffel-Party

Für 4 Personen:

1 kg kleine Kartoffeln
2 Lorbeerblätter
1 EL Kümmel
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Für die Eiersauce:
2 Becher Joghurt
2 Tassen leichte Mayonnaise
1 Becher Sahne
4 hartgekochte Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
einige Tropfen Weinbrand
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Radieschendip
Kapernsauce, Kräutersauce
und Kressedip

◆ Die Kartoffeln waschen und mit dem Salzwasser in einen Topf geben.

◆ Die Lorbeerblätter, den Kümmel, den Rosmarin und den Thymian dazugeben und die Kartoffeln in 20 Minuten garen.

◆ Den Joghurt mit der Mayonnaise und der Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

◆ Die Eier pellen und sehr fein hacken, zur Sauce geben und vorsichtig untermischen.

◆ Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken und mit Weinbrand aromatisieren.

◆ Die Kartoffeln abgießen, pellen und in eine Schüssel geben.

◆ Den Radieschendip, die Kapernsauce, die Kräutersauce und den Kressedip in Schälchen füllen und mit den Kartoffeln dekorativ anrichten.

◆ Das Öl oder Fett erhitzen und im Fonduetopf servieren.

◆ Die Kartoffeln auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett backen, herausnehmen, auf den Teller legen, mit einer Sauce nach Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man einen Kopf-Tomaten-Salat mit Joghurtdressing und Bauernbrot.



Wildschweinfondue

Für 4 Personen:

250 g Wildschweinkeule
250 g Wildschweinbauch
250 g Wildschweinfilet
250 g Wildschweinleber
2 Tassen Olivenöl
2 EL Kräuter der Provence
1 EL Wacholderbeeren
2 EL Pfefferkörner
3 EL geriebene Orangenschale
Für die Cocktailsauce:
2 Tassen leichte Mayonnaise
1 Becher Sahne
1 Tasse Tomatenketchup
3-4 EL Johannisbeergelee
1/2 Tasse Obstessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Curry
4 cl Weinbrand
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Weinbrandpreiselbeeren
Sahnemeerrettich, Kräutersauce
und Sauce hollandaise
4 Portionen Kartoffelkroketten

◆ Die Wildschweinkeule, den Wildschweinbauch, das Wildschweinfilet und die Wildschweinleber unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und anschließend das Ganze in mundgerechte Stücke schneiden, in Schälchen füllen und bereitstellen.

◆ Das Olivenöl mit den Kräutern der Provence, den geschroteten Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und der geriebenen Orangenschale vermischen und das Fleisch damit einreiben.

◆ Für die Cocktailsauce die Mayonnaise, die Sahne, den Tomatenketchup, das Johannisbeergelee und den Obstessig in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

◆ Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und mit Weinbrand aromatisieren.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, die Cocktailsauce, die Weinbrandpreiselbeeren, den Sahnemeerrettich, die Kräutersauce und die Sauce hollandaise in Schälchen geben und mit dem Fleisch und dem Fett dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und die Leber auf Fonduegabeln stecken und im schwimmenden Fett garen.

◆ Die Spieße herausnehmen, auf den Teller legen, mit einer Sauce nach Wahl überziehen.

◆ Zum Wildschweinfondue serviert man Buttergemüse und gemischte Salate sowie Kartoffelkroketten.

Schafhirtenfondue

Für 4 Personen:

8-12 kleine Lammchops
300 g Lammfilet
4 Lammnierchen
300 g Lammleber
1 Tasse Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 TL Salz
2 EL gerebelte Pfefferminze
2 EL Rosmarin
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Zwiebelrelish
Pfefferminzrelish, Kräutersauce
und Sauce Choron
4 Portionen Kartoffelgratin

◆ Die Lammchops, die Lammfilets die Lammnierchen und die Lammleber unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, in Schälchen füllen und bereitstellen.

◆ Das Olivenöl mit den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen, der Pfefferminze und dem Rosmarin vermischen und das Lammfleisch damit einreiben.

◆ Das Fleisch dekorativ anrichten und das Öl oder Pflanzenfett in einem Fonduetopf erhitzen.

◆ Das Zwiebel- und das Pfefferminzrelish, die Kräutersauce und die Sauce Choron in Schälchen füllen und mit dem Fleisch und dem Fett auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch, die Leber und die Nierchen auf Fonduegabeln stecken und im schwimmenden Fett garen.

◆ Die Spieße herausnehmen, auf den Teller legen, mit einer Sauce nach Wahl überziehen.

◆ Zum Schafhirtenfondue serviert man ein Kartoffelgratin und einen griechischen Bauernsalat.



Würstelfondue

Für 4 Personen:

2 Paar Nürnberger Bratwürste
je 2 Rindsbratwürstchen, Wiener Würstchen, Regensburger, Debrecziner und Käseknacker

Für das Zwiebelrelish:

400 g Zwiebeln
4 säuerliche Äpfel
150 g Gelierzucker
1 Tasse Obstessig
1 Glas Apfelsaft
1 Tasse Honig
1 Glas mittelscharfen Senf
3-4 EL geriebenen Meerrettich
100 g eingeweichte Rosinen
2 EL Currypulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale süßen und scharfen Senf
Paprikarelish, Apfelrelish und Cocktailsauce

◆ Die Würstchen je nach Bedarf pellen, in mundgerechte Stücke schneiden, in Schälchen füllen und bereitstellen.

◆ Für das Zwiebelrelish die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

◆ Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Äpfel mit den Zwiebeln, dem Gelierzucker, dem Obstessig und dem Apfelsaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Das Zwiebelgemüse bei mäßiger Hitze 6-8 Minuten köcheln lassen, den Honig, den Senf, den Meerrettich und die Rosinen untermischen und nochmals aufkochen lassen.

◆ Mit Curry, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in Einmachgläser füllen, gut verschließen und erkalten lassen.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, das Zwiebelrelish, den Senf, das Paprikarelish, das Apfelrelish und die Cocktailsauce in Schälchen geben und mit den Würstchen und dem Fett dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Die Würstchen auf Fonduegabeln stecken und im schwimmenden Fett garen.

◆ Die Spieße herausnehmen, auf den Teller legen, mit einer Sauce nach Wahl überziehen

◆ Das Würstelfondue serviert man mit Röstkartoffeln und Kopfsalat mit French Dressing.

Blumenkohlröschen im Schmalzteig

Für 4 Personen:

2 kg Blumenkohl
Gemüsebrühe zum Blanchieren
Für den Teig:
90 g Butterschmalz
375 g Mehl
3/8 l helles Bier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Muskatpulver
6 Eiweiß
Für den Kräuterdip:
250 g Sahnequark
1 Tasse leichte Mayonnaise
1 Schuß Sahne
1 Bund Dill, Schnittlauch oder Pfefferminze
2-3 EL mittelscharfen Senf
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Außerdem:
1 kg Butterschmalz
je 1 Schale Zitronensauce, Senfsauce, Remouladensauce u. 1 Sauce hollandaise
4 Portionen Petersilienkartoffeln

◆ Die Blumenkohlröschen verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stückchen brechen.

◆ Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und die Blumenkohlröschen darin bißfest garen.

◆ Das Schmalz zerlassen, mit dem Mehl und dem Bier in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken und das steif geschlagene Eiweiß unterziehen.

◆ Für den Kräuterdip den Sahnequark mit der Mayonnaise und der Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.

◆ Die Kräuter und den Senf unterziehen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

◆ Die Blumenkohlröschen gut abtropfen lassen und dekorativ auf Tellern anrichten, den Kräuterdip, die Zitronen- und die Senfsauce, die Remouladensauce sowie die Sauce hollandaise in Schalen füllen und ausgarnieren.

◆ Das Butterschmalz erhitzen, im Fonduetopf mit den Saucen und Dips auf den Tisch stellen.

◆ Die Blumenkohlröschen portionsweise auf Spieße stecken, durch den Teig ziehen, im schwimmenden Öl garen.

◆ Die Blumenkohlröschen auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu serviert man Petersilienkartoffeln und einen gemischten Salat sowie Stangenweißbrot.

Lustiges Fondue für Kinder

Für 4 Personen:

300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1-2 eingeweichtes Brötchen, 1 Ei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Handvoll Petersilie
2 Gläser Cocktailwürstchen
400 g Putenfleisch
1 Kohlrabi, 6 Karotten
6 Tomaten
je 1 Schale Tomatenketchup, Curryketchup, Remouladensauce und Schnittlauchdip
4 Portionen Kartoffelpüree
1 großen Teller Karotten-, Gurken- und Kohlrabistifte, Tomatenachtel
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

◆ Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die geschälte und fein gehackte Zwiebel dazugeben.

◆ Das eingeweichte Brötchen hacken, mit dem Ei zum Fleisch geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.

◆ Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie untermischen, die Masse zu kleinen Bällchen abdrehen und bereitstellen.

◆ Die Cocktailwürstchen, das in Würfel geschnittene Putenfleisch und das geputzte und in feine Scheiben oder Streifen geschnittene Gemüse sowie die Saucen dekorativ mit den Fleischbällchen anrichten.

◆ Das Ganze mit dem Kartoffelpüree, dem Gemüseteller und der erhitzten Fleisch- oder Gemüsebrühe auf den Tisch stellen.

◆ Die Hackfleischbällchen und das Gemüse in ein Garkörbchen geben und die Zutaten in der Brühe garen, auf einen Teller geben und mit der Sauce Ihrer Wahl überziehen.





Schmalzgemüse in Weinteig

Für 4 Personen:

je 250 g Zucchini, Broccoliröschen
Blumenkohlröschen und Karotten
Gemüsebrühe zum Blanchieren
200 g frische Champignons
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Teig:

250 g Mehl
4 Eigelb
1/4 l Weißwein
1 Prise Muskatpulver
4 Eiweiß

Für die Sauce hollandaise:

4 Eigelb
1 Tasse Weißwein
Saft von 1 Zitrone
einige Tropfen Worcestersauce
250 g handwarme Butter

Außerdem:

1 kg Butterschmalz
je 1 Schale Zitronensauce, Senfsauce, Remouladensauce
4 Portionen Kräuterpüree

◆ Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

◆ Die Brühe zum Kochen bringen, das Gemüse dann bißfest garen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

◆ Die Champignons putzen und mit Zitronensaft beträufeln. Das Gemüse salzen und pfeffern.

◆ Das Mehl mit dem Eigelb und dem Bier glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

◆ Für die Sauce hollandaise das Eigelb mit dem Weißwein und dem Zitronensaft in eine feuerfeste Schüssel geben.

◆ Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Herd oder im Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen.

◆ Die flüssige Butter tropfenweise mit dem Schneebesen unter den Schaum ziehen.

◆ Das Gemüse dekorativ auf Tellern anrichten, die Zitronen- und die Senfsauce, die Remouladensauce sowie die Sauce hollandaise in Schalen füllen und ausgarnieren.

◆ Das Butterschmalz erhitzen, im Fonduetopf mit den Saucen und Dips auf den Tisch stellen.

◆ Das Gemüse portionsweise auf Spieße stecken, durch den Teig ziehen, im schwimmenden Öl garen.

◆ Das Gemüse auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu serviert man Kräuterpüree und einen gemischten Salat sowie Stangenweißbrot.

Gemüsefondue mit Sauce béarnaise

Für 4 Personen:

je 500 g frischen Spargel, Broccoliröschen, Zucchini, Paprikaschoten
250 g Schalotten

Für die Sauce béarnaise

4 Eigelb, 1 Tasse Weißwein
3–4 EL Estragonessig
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse frischen, gehackten Estragon und Kerbel
250 g flüssige Butter
1/4 l gebundene Bratensauce

Außerdem:

Gemüsebrühe für das Fondue
je 1 Schale Kräuterdip, Kapernsauce, Remouladensauce

◆ Das Gemüse putzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Etwas Brühe erhitzen und das Gemüse portionsweise bißfest garen, herausnehmen und bereitstellen.

◆ Für die Sauce béarnaise das Eigelb mit dem Weißwein und dem Estragonessig in eine feuerfeste Schüssel geben.

◆ Mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Herd oder im Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen.

◆ Die gehackten Kräuter unterziehen und die flüssige Butter tropfenweise mit dem Schneebesen unter den Schaum ziehen. Zum Schluß die handwarme gebundene Bratensauce untermischen und abschmecken.

◆ Die Gemüsebrühe erhitzen und im Fonduetopf servieren, die Fonduesaucen und Dips dazu reichen.

◆ Das Gemüse portionsweise in Garkörbchen geben und in der Brühe erhitzen, Das Gemüse auf einen Teller legen, mit der Sauce béarnaise oder einer anderen Sauce überziehen.

Schnelles Würstchenfondue

Für 4 Personen:

je 2 Paar Debreziner, Wiener Würstchen, Regensburger, Weißwürstchen und Kalbsbratwürstchen
400 g Kohlrabi
1 Bund Frühlingszwiebeln

Für die Meerrettichsauce:

1 Becher Sahne
150 g Magerquark
2-3 EL geriebenen Meerrettich
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Fleischbrühe für das Fondue
je 1 Becher Gourmet Dip Kräuter und Knoblauch,
Mixed Pickles und Mexikana
Baguette oder frisches Weißbrot

◆ Die vorbereiteten Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden, die Kalbsbratwürstchen zu Schnecken drehen.

◆ Die Kohlrabi schälen und in dünne Scheibchen schneiden, die Frühlingszwiebeln putzen und in Stücke schneiden.

◆ Für die Sauce die Sahne mit dem Magerquark und dem Meerrettich in einer Schüssel glatt rühren, mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

◆ Die Fleischbrühe erhitzen und im Fonduetopf servieren, die Würstchen, das Gemüse, die Fonduesaucen und Dips dazu reichen.

◆ Das Gemüse und die Wurststückchen portionsweise in Garkörbchen geben und in der Brühe erhitzen.

◆ Das Gemüse und die Würstchen auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

Karls Fischfondue

Für 4 Personen:

je 400 g Forellen-, Hecht- und Karpfenfilets
Saft von 2 Zitronen
2 Tasse Estragonessig
200 g Sojasprossenkeimlinge
200 g Bambussprossen
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Karotten, 1 Stück Sellerie
1 l Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
2 EL Senfkörner
einige Wacholderbeeren
einige Pfefferkörner
1 Bund Dill
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Safran
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
je 1 Schale Sojasauce, Hoisinsauce, Eiersauce und Sahnemeerrettich

◆ Die Fischfilets waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Estragonessig beträufeln und anrichten.

◆ Die Sojasprossenkeimlinge waschen, gut abtropfen lassen, die Bambussprossen in feine Streifen schneiden und zum Fisch geben.

◆ Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, die Karotten und den Sellerie schälen und in Streifen schneiden.

◆ Die Gemüsebrühe mit den Gewürzen und dem zerpflückten Dill zum Kochen bringen und abschmecken

◆ Die Brühe in einen Fonduetopf geben, mit der Sojasauce, der Hoisinsauce, der Eiersauce und dem Sahnemeerrettich sowie den restlichen Zutaten dekorativ auf einen Tisch stellen.

◆ Die Zutaten abwechselnd in Garkörbchen geben und in der Brühe erhitzen.

◆ Das Gemüse und den Fisch auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.



Fleischfondue mit Käsedip

Für 4 Personen:

500 g Rinderfilet
500 g Schweinefilet
500 g Putenbrustfilet
Für die Kräuterbutter:
250 g Butter
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 Tasse gemischte,
gehackte Kräuter
1–2 EL mittelscharfen Senf
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Becher Gourmet Dip
Kräuter und Knoblauch,
Paprika und Chili,
Mixed Pickles und Mexikana
Bauernbrot oder frisches Weißbrot

◆ Das Fleisch unter fließendem Wasser waschen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

◆ Das Fleisch dekorativ auf Tellern anrichten und bereitstellen.

◆ Für die Kräuterbutter die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

◆ Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Knoblauchzehen schälen und mit dem Salz zu einer Paste zerreiben.

◆ Die Zwiebeln mit der Knoblauchpaste und den Kräutern unter die Butter schlagen.

◆ Den Senf ebenfalls unterrühren und das Ganze mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch und den in Schälchen angerichteten Saucen und der Kräuterbutter dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch portionsweise auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett braten, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Bauernbrot oder Weißbrot und einen gemischten Salat mit Zitronendressing oder ein feines Ratatouillegemüse.

Ratatouillegemüse

Für 4 Personen:

je 2 grüne und rote Paprikaschoten
1 Tasse Olivenöl
4 Knoblauchzehen
2 Zwiebel
2 Auberginen, 2 Zucchini
4–6 Tomaten
1 Tasse Fleisch- oder Gemüsebrühe
Saft von 1 Zitrone
1 Dose geschälte Tomaten
1–2 EL Tomatenmark
1 EL Thymian
1 EL Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
1 Tasse gemischte,
gehackte Kräuter
Baguette oder frisches Weißbrot

◆ Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.

◆ Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln schälen, die Knoblauchzehen mit dem Salz zu einer Paste zerreiben und die Zwiebel fein hacken, beides im erhitzten Olivenöl glasig schwitzen.

◆ Die Paprikawürfel dazugeben und 5 Minuten braten.

◆ Die Auberginen putzen, in Würfel schneiden und mit den geputzten und in Würfel geschnittenen Zucchini zum Gemüse geben und dünsten.

◆ Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben, mit der Gemüsebrühe, dem Zitronensaft und den geschälten Tomaten auffüllen, zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

◆ Das Gemüse mit Tomatenmark, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

◆ Die verlesenen, gewaschenen Kräuter unter das Gemüse ziehen, nochmals abschmecken, anrichten, ausgarnieren und zum Fondue servieren.



Schnelles Käsefondue

Für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln
Salzwasser
2 Lorbeerblätter
einige Nelken
5 Becher Gourmet Dip
Kräuter und Knoblauch
1/4 l Weißwein
Baguette oder Bauernbrot
4 Portionen Kopf-Tomaten-Salat
mit Joghurtdressing

◆ Die Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, in einen Topf geben, das Salzwasser angießen, die Lorbeerblätter und die Nelken dazugeben und die Kartoffeln in 20 Minuten garen.

◆ Die Kartoffeln abgießen, pellen und warm stellen.

◆ Den Gourmet Dip Kräuter und Knoblauch mit wenig Weißwein in einen Topf geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

◆ Das Käsefondue in einen Fonduetopf füllen, das in Würfel geschnittene Brot und die Kartoffeln dazugeben und auf den Tisch stellen.

◆ Das Brot oder die Kartoffeln auf Fonduegabeln spießen und mehrmals durch den Käse ziehen.

◆ Zum Käsefondue serviert man einen Kopf-Tomaten-Salat mit Joghurtdressing und einen trockenen Weißwein.

Joghurtdressing

Für 4 Personen:

3 Becher Joghurt
1 Schuss Sahne
1 Zwiebel
1 Tasse gemischte
gehackte Kräuter
einige Tropfen Zitronensaft
Worcestersauce und Weißwein
2 EL mittelscharfen Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker

◆ Den Joghurt mit der Sahne in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Die Zwiebel fein hacken, mit den gehackten Kräutern unter das Dressing rühren.

◆ Das Dressing mit Zitronensaft, Worcestersauce, Weißwein, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken, den Salat nach Wahl damit überziehen, das Dressing vorsichtig untermischen, den Salat anrichten, ausgarnieren und servieren.

Fondue mit Fontinakäse

Für 4 Personen:

600 g Fontinakäse
200 g Kräuterschmelzkäse
1/4 l Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker
2–3 EL Speisestärke
1/2 Tasse Weißwein
4 cl Himbeergeist
Baguette, Weißbrot oder Bauernbrot

◆ Den Fontinakäse in eine Schüssel reiben, den Schmelzkäse bereitstellen.

◆ Die Milch zum Kochen bringen und abschmecken.

◆ Den fein geriebenen Käse und den Schmelzkäse bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren in die Milch geben und schmelzen lassen.

◆ Die Speisestärke mit der Gemüsebrühe glatt rühren und das Käsefondue damit abziehen und leicht binden.

◆ Das Käsefondue nochmals abschmecken, mit Kirschwasser verfeinern und je nach Geschmack mit Gemüsestücken, Weißbrot- oder Schwarzbrotwürfeln anrichten und servieren.



Gourmetfondue

Für 4 Personen:

500 g Rinderfilet
500 g Schweinefilet
500 g Putenbrustfilet
1 Salatgurke
2 gelbe und rote Paprikaschoten
1 Dose Maiskolben
400 g Kohlrabi
4 Karotten
250 g Austernpilze
Außerdem:
Gemüse- oder Fleischbrühe
je 1 Becher Gourmet Dip
Kräuter und Knoblauch,
Paprika und Chili,
Mixed Pickles und Mexikana
Bauernbrot oder frisches Weißbrot

◆ Das Fleisch unter fließendem Wasser waschen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

◆ Das Fleisch dekorativ auf Tellern anrichten und bereitstellen.

◆ Salatgurke waschen und in Scheiben schneiden.

◆ Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.

◆ Die Maiskolben in Scheiben schneiden, die Kohlrabi und die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden.

◆ Die Austernpilze putzen, waschen und mit den restlichen Zutaten dekorativ anrichten.

◆ Die Gemüse- oder Fleischbrühe in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch, dem Gemüse und den in Schälchen angerichteten Saucen dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und das Gemüse portionsweise auf Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen

◆ Dazu reicht man Bauernbrot oder frisches Weißbrot.

Erdnusssauce

Für 4 Personen:

1 Glas Delikateßmayonnaise
1 Becher Joghurt
1 Schuß Sahne
2 EL Orangengelee
4 cl Orangenlikör
2-3 EL Sojasauce
1 Tasse gehackte,
geröstete Erdnüsse
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Prise Cayennepfeffer

◆ Die Mayonnaise mit dem Joghurt, der Sahne, dem Orangengelee und dem Orangenlikör sowie der Sojasauce in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Die gerösteten Erdnüsse mit dem fein geschnittenen Schnittlauch unter die Sauce heben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken, anrichten und servieren.







Fischfondue Atlantic

Für 4 Personen:

1,5 kg gemischte Fischfilets
(Lachs, Kabeljau, Goldbarsch)
250 g Garnelen
2 rote und gelbe Paprikaschoten
Für die Honigsahne:
1 Becher saure Sahne
1 Becher süße Sahne
2-3 EL Honig
1-2 EL mittelscharfen Senf
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Dill
Außerdem:
Gemüse- oder Fischbrühe
je 1 Becher Gourmet Dip
Kräuter und Knoblauch,
Paprika und Chili,
Mixed Pickles und Mexikana
Bauernbrot oder frisches Weißbrot

◆ Die küchenfertigen Fischfilets unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

◆ Die Garnelen ebenfalls waschen und mit den Fischstücken dekorativ anrichten.

◆ Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Streifen oder Würfel schneiden und in Schälchen füllen.

◆ Für die Honigsauce die saure Sahne mit der süßen Sahne, dem Honig und dem Senf in einer Schüssel glatt rühren.

◆ Die Sauce mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in Schälchen füllen.

◆ Die Gemüse- oder Fischbrühe in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fisch, den Garnelen, dem Gemüse, der Honigsauce und den in Schälchen angerichteten Dips dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Den Fisch, die Garnelen und das Gemüse portionsweise auf Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Bauernbrot oder frisches Weißbrot

Garnelenbällchen mit Sesam

Für 4 Personen:

400 g Garnelenfleisch
400 g Schweinefleisch
1 Zwiebel, 1-2 EL Butter
1 in Milch eingeweichtes Brötchen
2 Eier
1 EL grüne Pfefferkörner
1 Bund Dill
2 cl Weinbrand
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
Semmelbrösel zum Binden
2 Tassen Sesamsamen
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Kräutersauce,
Remoulade und Eiersauce

◆ Das Garnelen- und Schweinefleisch klein schneiden, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und in eine Schüssel geben.

◆ Die geschälte, gehackte Zwiebel mit der Butter in eine Pfanne geben und glasig schwitzen.

◆ Mit dem gut ausgedrückten und gehackten Brötchen, den Eiern, den grünen Pfefferkörnern, dem fein geschnittenen Dill und dem Weinbrand zum Hackfleisch geben und alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

◆ Die Masse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker kräftig würzen, je nach Bedarf mit einigen Semmelbröseln binden und mit feuchten Händen zu Bällchen abdrehen.

◆ Die Garnelenbällchen in den Sesamsamen wenden und das Ganze dekorativ anrichten.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, mit den Garnelenbällchen, den Saucen und Dips auf den Tisch stellen.

◆ Die Garnelenbällchen portionsweise auf Spieße stecken und im Öl garen, auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Zu den Garnelenbällchen serviert man gemischten Salat und ein Gemüserisotto.



Pfefferdip

Für 4 Personen:

250 g Magerquark
1 Becher Sahnedickmilch
Saft von 1 Zitrone
1 EL mittelscharfen Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Zwiebel
4 EL grüne Pfefferkörner
1 Bund Schnittlauch
1 Tasse geschlagene Sahne

◆ Den Magerquark mit der Dickmilch, dem Zitronensaft und dem Senf glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

◆ Die geschälte und fein gehackte Zwiebel mit den zerdrückten Pfefferkörnern und dem fein geschnittenen Schnittlauch untermischen.

◆ Die Sauce nochmals abschmecken und mit der geschlagenen Sahne verfeinern.

◆ Den Pfefferdip dekorativ anrichten und zum Fondue servieren

Käsecreme

Für 4 Personen:

150 g Edelpilzkäse
250 g Magerquark
1 Becher Sahnedickmilch
1 Schuß Sahne
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
je 1 Prise Muskat und Zucker
1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter

◆ Den Edelpilzkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Magerquark und der Sahnedickmilch, der Sahne sowie dem Zitronensaft zum Käse geben und zu einer glatten Sauce verrühren.

◆ Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und den verlesenen und fein gehackten Kräutern abschmecken.

Hähnchenfondue

Für 4 Personen:

6 Hähnchenbrustfilets
1 Staudensellerie
4 Karotten
1 Bund Frühlingszwiebeln
400 g Kohlrabi

Für die Zitronensauce:

1 Becher saure Sahne
250 g Magerquark
1 Schuß Sahne
2 Zitronen
2-3 EL Honig
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-3 TL grüne Pfefferkörner

Außerdem:

Gemüse- oder Geflügelbrühe
je 1 Becher Gourmet Dip
Kräuter und Knoblauch,
Paprika und Chili,
Mixed Pickles und Mexikana
Bauernbrot oder frisches Weißbrot

◆ Die küchenfertigen Hähnchenbrustfilets unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

◆ Den Staudensellerie, die Karotten, die Frühlingszwiebeln und den Kohlrabi putzen, waschen und in Würfel oder Scheibchen schneiden.

◆ Für die Zitronensauce die saure Sahne mit dem Quark und der süßen Sahne in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Die Zitronen schälen, filieren und die Filets in feine Würfel schneiden.

◆ Die Zitronenwürfel mit dem Honig unter die Sauce ziehen, mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und zum Schluß die grünen Pfefferkörner untermischen.

◆ Die Gemüse- oder Geflügelbrühe in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Hähnchenfleisch, dem Gemüse, der Zitronensauce und den in Schälchen angerichteten Dips dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Hähnchenfleisch und das Gemüse portionsweise auf Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Bauernbrot oder frisches Weißbrot.






FESTLICHE FONDUES

Hähnchenfondue Kanton

Für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets
4 Hähnchenkeulen
400 g Geflügelleber
1 Tasse Sojasauce
2 rote und gelbe Paprikaschoten
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Karotten
400 g grüne Bohnen
2 Babyananas
2-3 Sternfrüchte

Außerdem:

2 l Geflügelbrühe
je 1 Schale Currysauce
Sojasauce und Chilisauce
4 Portionen bunten Reis

◆ Die Hähnchenbrustfilets und -keulen waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Die Keulen dabei mit dem Küchenbeil zerhacken.

◆ Die Geflügelleber ebenfalls waschen und in Stücke schneiden.

◆ Das Fleisch mit der Sojasauce beträufeln und 30 Minuten ziehen lassen.

◆ Die Paprikaschoten, die Frühlingszwiebeln, die Karotten und die grünen Bohnen putzen und in feine Streifen schneiden, die Bohnen halbieren oder vierteln.

◆ Die Früchte putzen, die Ananas schälen und in feine Würfel oder Scheibchen schneiden, die Sternfrüchte in feine Scheiben schneiden.

◆ Die Brühe in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch, dem Gemüse und den Saucen auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und das Gemüse portionsweise auf Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen. Dazu reicht man bißfest gegarten Reis.



Fondue mit Meeresfrüchten

Für 4 Personen:

je 200 g Goldbarsch- und Schollenfilets, Muschelfleisch, Crevetten und gekochte Tintenfische
Saft von 2 Zitronen
1 Tasse Sojasauce
4 Karotten
1 Stange Lauch
200 g Sojabohnenkeimlinge
1 kleinen Kopf Chinakohl

Für den Sud:
2 l Fischbrühe
Saft von 2 Orangen
2 Lorbeerblätter
einige Nelken
4 cl Pernod
1 Bund Dill

Außerdem:
je 1 Schale Schnittlauchdip, Zitronensauce, Eiersauce, Hoisinsauce und Currysauce

◆ Die Meeresfrüchte unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und Sojasauce beträufeln, im Kühlschrank 10-15 Minuten ziehen lassen und anschließend dekorativ anrichten.

◆ Die Karotten, den Lauch, die Sojabohnenkeimlinge und den Chinakohl entsprechend putzen, in mundgerechte Streifen oder Würfel schneiden und anrichten.

◆ Für den Sud die Fischbrühe mit dem Orangensaft und den Gewürzen sowie dem Pernod und dem Dill in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Die Fischbrühe in einen Fonduetopf geben, mit den Meeresfrüchten, dem Gemüse und den in Schälchen angerichteten Saucen dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Die Meeresfrüchte und das Gemüse portionsweise in Garkörbchen füllen und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Stangenweißbrot und gedämpften Reis.

Fondue Bourguignonne

Für 4 Personen:

je 300 g Lamm-, Rinder-, Hähnchen- und Schweinefilet
1 Tasse Olivenöl
2 Knoblauchzehen, 1 TL Salz
1 EL Kräuter der Provence
2 Zwiebeln, 2 Karotten

Für den Zwiebeldip:
1 Tasse leichte Mayonnaise
1 Becher Joghurt
4 EL Preiselbeerkompott
1-2 EL mittelscharfen Senf
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
1 EL Paprikapulver

Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Kräutersauce, Kapernsauce, Eiersauce, Cocktailsauce und Currysauce.

◆ Das Fleisch unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel oder Scheiben schneiden.

◆ Das Olivenöl mit den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen und den Kräutern der Provence verrühren.

◆ Das Filet mit dem Knoblauchöl einstreichen und bereitstellen.

◆ Die Zwiebeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.

◆ Die Karotten putzen und in feine Scheibchen schneiden.

◆ Für den Zwiebeldip die Mayonnaise mit dem Joghurt, den Preiselbeeren und dem Senf in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Die Zwiebel schälen, fein reiben oder hacken und unter die Sauce rühren.

◆ Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken und mit Paprikapulver abrunden.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch, dem Gemüse und den in Schälchen angerichteten Saucen und dem Zwiebeldip dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch portionsweise auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett braten, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.



Fondue für die Dame

Für 4 Personen:

je 400 g Rinder- und Kalbsfilet
1 Tasse Olivenöl
1 EL Kräuter der Provence
400 g Hummerkrabbenschwänze
Saft von 1/2 Zitrone
einige Tropfen Worcestersauce
Für die Currysauce:
1 Tasse Mayonnaise
1 Becher Joghurt
1/2 Becher Sahne
Saft von 2 Orangen
2 EL Orangengelee
2 EL Curry
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 cl Orangenlikör
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Kräuterquark, Eiersauce, Tomatenjoghurt, Essiggemüse und Weinbrandpreiselbeeren
2 Schalen geriebene Erdnüsse

◆ Die Filets waschen, trockentupfen und würfeln. Die Hummerkrabbenschwänze ebenfalls waschen.

◆ Das Öl mit den Kräutern der Provence vermischen und das Fleisch damit einstreichen.

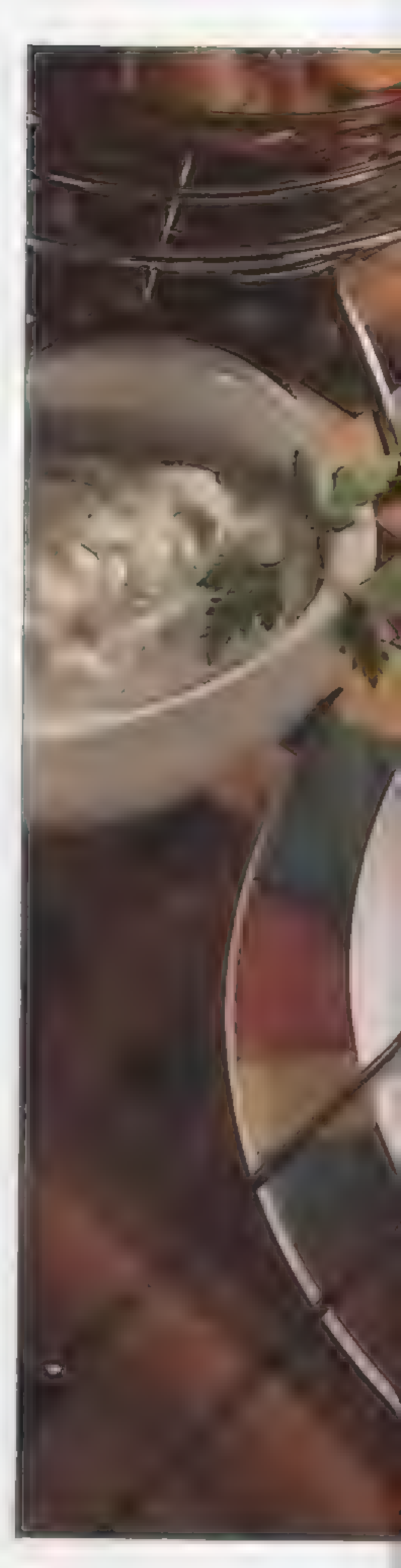
◆ Die Hummerkrabbenschwänze mit dem Zitronensaft beträufeln.

◆ Für die Currysauce die Mayonnaise mit dem Joghurt, der Sahne, dem Orangensaft und dem Orangengelee in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Die Sauce mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Orangenlikör aromatisieren.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch, den Hummerkrabbenschwänzen, den in Schälchen angerichteten Saucen und den Erdnüssen sowie der Currysauce dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und die Hummerkrabbenschwänze portionsweise auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett braten, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen





Sonntagsfondue

Für 4 Personen:

je 400 g Schweine-, Kalbs-, Hirschrückenfilet und Garnelen
1 Tasse Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
1 EL grüne Pfefferkörner
1 EL Kräuter der Provence
2 EL Sojasauce

Für die Preiselbeeren:
1 kleines Glas Preiselbeeren
1/2 Tasse Weinbrand oder Rum

Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Cocktailsauce, Eiersauce, Senfsauce, Kräutersauce und gehackte Nüsse
Stangenweißbrot oder Bauernbrot
4 Portionen gemischten Salat

◆ Das Fleisch unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und würfeln. Die Garnelen ebenfalls waschen und gut abtropfen lassen.

◆ Für die Preiselbeeren die Früchte in eine Schüssel geben und den Weinbrand oder den Rum untermischen.

◆ Das Fett in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch, den Garnelen sowie den in Schälchen angerichteten Saucen und den Preiselbeeren dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und die Garnelen portionsweise auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett braten, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl oder den Nüssen und den Preiselbeeren überziehen.

◆ Dazu reicht man Stangenweißbrot, Bauernbrot und gemischten Salat.





Geflügelfondue

Für 4 Personen:

400 g Hähnchenbrustfilets
400 g Entenbrustfilets
400 g Putenschnitzel
200 g frische Champignons
Saft von 1 Zitrone
200 g Broccoliröschen
200 g Blumenkohlröschen
4 Karotten
1 Stange Lauch
Gemüsebrühe zum Blanchieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Öl oder Pflanzenfett und Brühe
verschiedene Fonduesaucen
Dips und Essiggemüse
Stangenweißbrot oder Brötchen

◆ Die Hähnchen- und Entenbrustfilets sowie die Putenschnitzel waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel oder Streifen schneiden.

◆ Die Champignons putzen, waschen und mit Zitronensaft beträufeln.

◆ Die Broccoliröschen, die Blumenkohlröschen und die Karotten putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, den Lauch ebenfalls putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden.

◆ Die Brühe erhitzen und das Gemüse dann bißfest garen, herausnehmen und mit dem Fleisch dekorativ anrichten.

◆ Das Fett und die Brühe in zwei Fonduetöpfen erhitzen, mit dem Fleisch, dem Gemüse sowie den in Schälchen angerichteten Saucen und dem Essiggemüse dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und das Gemüse portionsweise auf Fonduegabeln spießen, das Fleisch im schwimmenden Fett braten und das Gemüse in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

FONDUE CHINOISE

FÜR 4 PERSONEN:

je 400 g Rinderfilet, Hähnchenbrustfilets und Schweinefilet
400 g Chinakohl
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Sojasprossenkeimlinge
200 g grüne Erbsen (TK-Produkt)
400 g gekochte Glasnudeln
Außerdem:
2 l Gemüsebrühe
4 Karotten
1 Stangensellerie
1 Stück Ingwerwurzel
1 Stück Zitronengras
je 1 Schale Sesamsauce, Hoisinsauce, Austernsauce, Zitronensauce, helle Sojasauce, grüne Sauce und gehackte Nüsse
Stangenweißbrot oder Bauernbrot
1 Schale Schwarze-Pfeffer-Sauce
1 Schale Ingwersauce
1 große Schale bißfest gegarten Reis

◆ Das Rinderfilet, die Hähnchenbrustfilets und das Schweinefilet waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

◆ Den Chinakohl und die Frühlingszwiebeln verlesen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

◆ Die Sojasprossenkeimlinge verlesen, waschen, die Erbsen auftauen lassen.

◆ Das Gemüse und das Fleisch mit den Glasnudeln anrichten.

◆ Die Gemüsebrühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Die Karotten und den Sellerie putzen, in Streifen schneiden, in die Gemüsebrühe geben und ziehen lassen.

◆ Die Ingwerwurzel schälen, fein reiben, mit dem gehackten Zitronengras in der Brühe 5 Minuten ziehen lassen.

◆ Die Brühe in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch, dem Gemüse und den Saucen auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und das Gemüse portionsweise in Garkörbchen geben und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen. Dazu reicht man bißfest gegarten Reis.



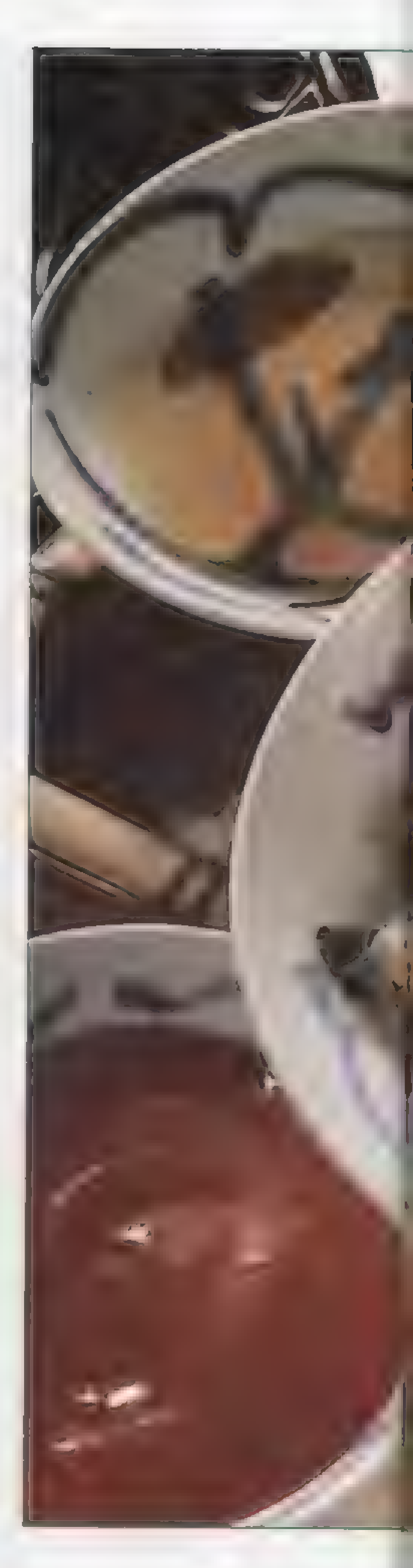
GRÜNE SAUCE

FÜR 4 PERSONEN:

je 1 Handvoll Sauerampferblätter, Spinatblätter und Basilikumblätter
je 2 EL gehackte Petersilie, Estragon, Melisse, Dill, Schnittlauch
2 Tassen Mayonnaise
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce

◆ Die Sauerampferblätter, die Spinatblätter und die Basilikumblätter in heißem Wasser kurz brühen und sehr fein hacken.

◆ Die übrigen Kräuter dazugeben und unter die Mayonnaise rühren. Nochmals abschmecken und zum Verzehr bereitstellen.





Mongolentopf mit Ingwersauce

Für 4 Personen:

400 g Mangold
4 Karotten, 200 g grüne Bohnen
400 g Sojabohnenkeimlinge
je 2 Enten- und Fasanenbrustfilets
je 200 g Rinderleber
und Rindernierchen
400 g geschälte Garnelenschwänze
400 g gekochte Reisnudeln
400 g Shiitakepilze

Außerdem:

2 l Hühnerbrühe
2 Tasse Sojasauce
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwerwurzel

Für die Ingwersauce:

6 Scheiben Ananas
4 eingelegte Ingwernüsse
4 EL Honig
1 Tasse Orangensaft
1 Tasse Chilisauce
2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Fünfgewürzpulver
1 EL Curry
1 TL Ingwerpulver
je 1 Schale Soja-, Austern- und Hoisinsauce
4 Portionen bißfest gegarten Reis

◆ Den Mangold, die Karotten, die grünen Bohnen und die Sojabohnenkeimlinge putzen und in feine Streifen oder mundgerechte Stücke schneiden.

◆ Die Enten- und Fasanenbrustfilets, die Rinderleber und die Rindernierchen waschen, trockentupfen und in dünne Scheibchen oder Streifen schneiden.

◆ Die Garnelenschwänze unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und mit dem Fleisch dekorativ auf Tellern anrichten.

◆ Die gegarten Reisnudeln in eine Schüssel geben, die Shiitakepilze verlesen und in feine Scheiben schneiden, ebenfalls anrichten.

◆ Die Hühnerbrühe mit der Sojasauce, der geschälten und gehackten Knoblauchzehe und der geschälten und fein geriebenen Ingwerwurzel in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Für die Ingwersauce die Ananasscheiben und die Ingwernüsse fein hacken und in eine Schüssel geben.

◆ Den Honig, den Orangensaft und die Chilisauce dazugeben und unterrühren.

◆ Die geschälten und fein gehackten Knoblauchzehen sowie die geputzten und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben.

◆ Das Ganze mit Curry und Ingwerpulver würzen und in Schälchen füllen.

◆ Die Brühe in einem Mongolentopf erhitzen, mit dem Fleisch, der Leber, den Nierchen, dem Gemüse und den in Schälchen gefüllten Saucen auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und das Gemüse portionsweise in Garkörbchen geben und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen. Dazu reicht man bißfest gegarten Reis.

Edelpilzsauce

Für 4 Personen:

2 Schalotten
125 g Edelpilzkäse
2 Becher Joghurt
2 EL bittere Orangenmarmelade
einige Tropfen Kräuteressig
einige Tropfen Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
einige Tropfen Orangenlikör
1/2 Tasse gemischte, gehackte Kräuter

◆ Die Schalotten schälen, fein hacken, mit dem mit einer Gabel zerdrückten Edelpilzkäse, dem Joghurt und der Orangenmarmelade glatt rühren.

◆ Die Sauce mit Kräuteressig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit Orangenlikör aromatisieren.

◆ Die gehackten Kräuter in die Sauce rühren, nochmals abschmecken und zum Verzehr bereitstellen.



Vegetarisches Fondue

Für 4 Personen:

400 g Broccoliröschen
400 g Blumenkohlröschen
4 Karotten, 2 Fenchelknollen
400 g frische Champignons
Saft von 1 Zitrone
2 gelbe und 2 rote Paprikaschoten
4 Zucchini

Für die Brühe:
1-2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, 1 TL Salz
2 Zwiebeln
1 Stück Ingwerwurzel
1 EL Fünfgewürzpulver
1 Tasse Reiswein
1 Tasse helle Sojasauce
2 l Gemüsebrühe

Für den Teig:
6 Eigelb, 500 g Weizenmehl
3/8 l Wasser, 1 EL Salz
2 Eiweiß

Für die Sauce Choron:
4 Eigelb, 1 Tasse Weißwein
Saft von 1 Zitrone
einige Tropfen Worcestersauce
250 g handwarme Butter
2-3 EL Tomatenmark oder Ketchup

Außerdem:
1 kg Butterschmalz
je 1 Schale Zitronensauce, Senfsauce, Remouladensauce
4 Portionen Kartoffelplätzchen

◆ Die Broccoli- und Blumenkohlröschen, die Karotten und die Fenchelknollen putzen, waschen, abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden, in Salzwasser bißfest garen, herausnehmen und bereitstellen.

◆ Die Pilze putzen, waschen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

◆ Die Zucchini ebenfalls putzen, waschen und in Würfel oder Scheiben schneiden.

◆ Für die Brühe das Öl in einem Topf erhitzen und die mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen sowie die gehackten Zwiebeln darin glasig schwitzen.

◆ Die Ingwerwurzel schälen, reiben, mit dem Fünfgewürzpulver zu den Zwiebeln geben, mit Reiswein und Sojasauce ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Bei mäßiger Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen.

◆ Das Eigelb mit dem Mehl, dem Wasser und dem Salz glatt rühren. Das Eiweiß steifschlagen und unter den Teig heben.

◆ Für die Sauce hollandaise das Eigelb mit dem Weißwein und dem Zitronensaft in eine feuerfeste Schüssel geben.

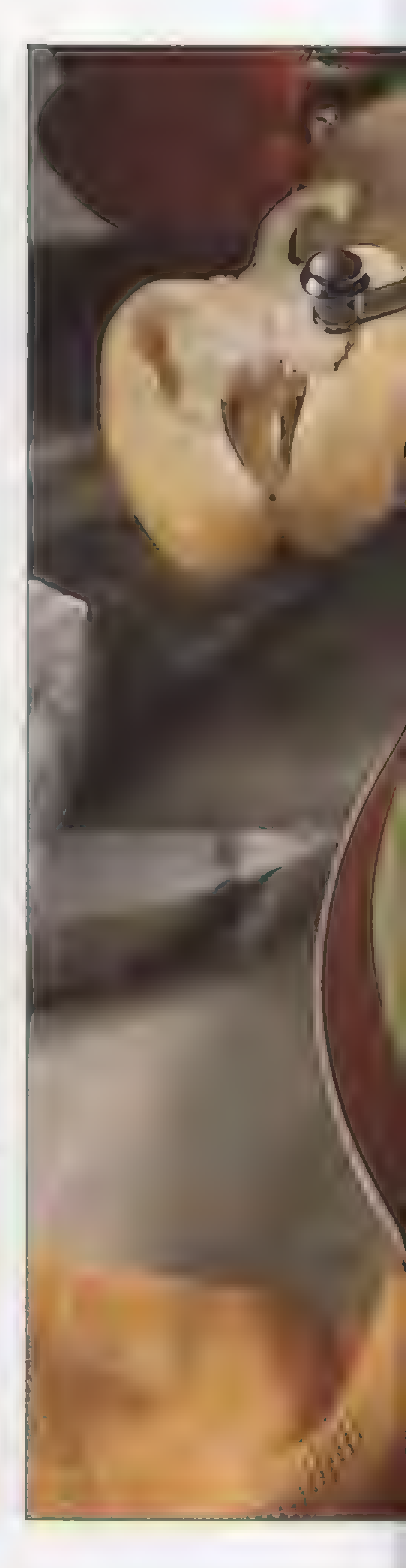
◆ Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Herd oder im Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen.

◆ Die flüssige Butter tropfenweise mit dem Schneebesen unter den Schaum ziehen, das Tomatenmark zum Schluß unterziehen.

◆ Das Butterschmalz erhitzen, im Fonduetopf mit den Saucen und Dips auf den Tisch stellen.

◆ Die Brühe in einen Fonduetopf geben, mit dem Gemüse, dem Teig und der Sauce Choron anrichten.

◆ Das Gemüse auf Spieße stecken oder in Garkörbchen geben, die Spieße durch den Teig ziehen und im Butterschmalz garen. Das Gemüse auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.





Fondue von gebeiztem Wildfilet

Für 4 Personen:

je 300 g Hirschfilet, Rehfilet, Damwildfilet und Wildschweinfilet

Für die Beize:

1/2 l Buttermilch

1/2 Tasse Obstessig

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

einige Nelken und Pfefferkörner

2 EL Senfkörner

2 Zimtstangen

je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Majoran

Außerdem:

Öl oder Pflanzenfett

je 1 Schale Weinbrandpreiselbeeren, Cocktailsauce und Schnittlauchsauce

1 Schale gehackte Nüsse

4 Portionen Bratkartoffeln

4 Portionen gemischten Salat

◆ Das Hirschfilet, das Rehfilet, das Damwildfilet und das Wildschweinfilet unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke oder Scheibchen schneiden.

◆ Für die Beize die Buttermilch mit dem Obstessig in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Die geschälte und klein geschnittene Zwiebel mit den Lorbeerblättern, den Nelken, den Pfefferkörnern, den Senfkörnern, den Zimtstangen und den Kräutern in den Sud geben, kurz erhitzen, vom Feuer nehmen und vollständig erkalten lassen.

◆ Das Fleisch in einen Topf geben, mit dem Sud übergießen und 2-3 Tage durchziehen lassen.

◆ Vor dem Servieren das Öl erhitzen und in einen Fonduetopf geben.

◆ Das Filet aus der Beize nehmen, gut abtropfen lassen und mit den Weinbrandpreiselbeeren, der Cocktailsauce, der Schnittlauchsauce und den gehackten Nüssen in Schälchen füllen und dekorativ auf einem Tisch anrichten.

◆ Das Fleisch portionsweise auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett braten, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Bratkartoffeln und einen gemischten Salat mit Zitronendressing.

Deftiges Jägerfondue

Für 4 Personen:

300 g Wildschweinfilet

300 g Wildschweinbauch

300 g Wildschweinleber

300 g Wildschweinherz

1 Tasse Olivenöl

1 EL Kräuter der Provence

1 EL Wacholderbeeren

1 EL Pfefferkörner

Außerdem:

Öl oder Pflanzenfett

je 1 Schale Weinbrandpreiselbeeren, Senfsauce und Meerrettichsauce

1 Schale gehackte Nüsse

4 Portionen Bratkartoffeln mit Speck

Bauernbrot oder Brezeln

◆ Das küchenfertige Wildschweinfilet, den Wildschweinbauch, die Wildschweinleber und das Wildschweinherz unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen und anschließend in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden.

◆ Das Olivenöl mit den Kräutern der Provence, den geschroteten Wacholderbeeren und Pfefferkörnern vermischen und das Fleisch damit einreiben.

◆ Vor dem Servieren das Öl erhitzen und in einen Fonduetopf geben. Das Fleisch anrichten, das Öl oder Pflanzenfett in einem Fonduetopf erhitzen.

◆ Das Fleisch mit den Weinbrandpreiselbeeren, der Senfsauce, der Meerrettichsauce und den gehackten Nüssen in Schälchen füllen und dekorativ auf einem Tisch anrichten.

◆ Das Fleisch portionsweise auf Fonduegabeln spießen und im schwimmenden Fett braten, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Zum deftigen Jägerfondue serviert man Bratkartoffeln mit Speck und Bauernbrot oder frische Brezeln.



Fleisch-Gemüse-Fondue mit Tofu

Für 4 Personen:

je 600 g Rinder- und Schweinefilet
je 300 g Chinakohl, Paprikaschoten, Staudensellerie, Blumenkohlröschen, Broccoliröschen und Fenchel
400 g Tofu

Außerdem:

2 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
1 Tasse Sojasauce
1-2 Bund Frühlingszwiebeln
je 1 Schale süßsaure Ingwersauce, Sojasauce, Hoisinsauce, Austernsauce und Sauce hollandaise
1 Glas chinesische Mixed Pickles
1 Glas Cornichons
4 Portionen bißfest gegarten Reis

◆ Das Rinderfilet und das Schweinefilet unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden.

◆ Den Chinakohl, die Paprikaschoten, den Staudensellerie, die Blumenkohl- und Broccoliröschen sowie den Fenchel putzen, waschen und klein schneiden. Den Tofu würfeln.

◆ Den Sellerie, die Blumenkohl- und Broccoliröschen sowie den Fenchel in Gemüsebrühe bißfest garen.

◆ Die Gemüse- oder Geflügelbrühe in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Fleisch, dem Gemüse, dem Tofu und den in Schälchen angerichteten Saucen dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und das Gemüse portionsweise in Garkörbchen geben und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Mixed Pickles, Cornichons und Reis.



Fischfondue für Schlemmer

Für 4 Personen:

400 g Seehechtfilet
400 g Lachsfilet
400 g Loup de Mere
300 g Garnelenschwänze
Saft von 2 Zitronen
einige Tropfen Worcestersauce
einige Tropfen Weißwein
2 Zucchini
1 rote und grüne Paprikaschote
200 g Sojabohnenkeimlinge
1 Stange Lauch
4 Karotten

Für den Sud:
1 l Gemüse- oder Fischbrühe
2 Lorbeerblätter
einige Nelken und Pfefferkörner

Außerdem:
je 1 Schale Dillsauce, Cocktailsauce, Eiersauce und Schnittlauchsauce

◆ Die Fischfilets unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen, in mundgerechte Würfel schneiden, die Garnelenschwänze säubern, waschen und beides mit Zitronensaft, Worcestersauce und Weißwein beträufeln und dekorativ anrichten.

◆ Die Zucchini, die Paprikaschoten und die Sojabohnenkeimlinge sowie den Lauch und die Karotten entsprechend putzen und in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden. Die Sojabohnenkeimlinge abtropfen lassen.

◆ Für den Sud die Gemüse- oder Fischbrühe mit den Lorbeerblättern, den Nelken und den Pfefferkörnern in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Die Gemüse- oder Fischbrühe in einem Fonduetopf erhitzen, mit den Fischwürfeln und den Garnelen, dem Gemüse und den in Schälchen angerichteten Saucen dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Die Fischwürfel und das Gemüse portionsweise in Garkörbchen geben und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man französisches Weißbrot und Petersilienkartoffeln

Gemüse-Schlemmer-Fondue

Für 4 Personen:

2 rote und gelbe Paprikaschoten
1 Stangensellerie
1 Bund Frühlingszwiebeln
300 g Broccoliröschen
1-2 Zucchini
4 Karotten
250 g Austernpilze
250 g Tofu
6 vegetarische Medaillons mit Dinkel

Für die Kapernsauce:

1 Becher Sahne
1-2 EL mittelscharfen Senf
1 gekochtes Ei
1 Röhrchen Kapern
1 Tasse gehackte Petersilie
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Gemüsebrühe für das Fondue
je 1 Becher Gourmet Dip, Paprika und Chili, Mixed Pickles
4 Portionen Pellkartoffeln

◆ Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Würfel oder Streifen schneiden.

◆ Den Stangensellerie, die Frühlingszwiebeln, die Broccoliröschen, die Zucchini und die Karotten putzen, waschen und in mundgerechte Würfel oder Streifen schneiden.

◆ Die Austernpilze verlesen, waschen und je nach Bedarf klein schneiden, den Tofu in Würfel schneiden.

◆ Die Zutaten dekorativ auf Tellern anrichten und die vegetarischen Medaillons dazugeben.

◆ Für die Kapernsauce die Sahne mit dem Senf, dem gepellten und fein gehackten Ei, den Kapern und der gehackten Petersilie vermischen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

◆ Die Gemüsebrühe in einen Fonduetopf geben und erhitzen, mit der Kapernsauce und den Dips sowie den restlichen Zutaten dekorativ auf einen Tisch stellen.

◆ Die Zutaten abwechselnd in Garkörbchen geben und in der Brühe erhitzen.

◆ Das Gemüse auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man Pellkartoffeln und deftiges Bauernbrot oder ein Gewürzrisotto.



Mongolentopf mit Relish

Für 4 Personen:

je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Entenbrustfilet, Wildfilet
400 g Krabben oder Crevetten
1 Bund Frühlingszwiebeln
400 g Sojabohnenkeimlinge
400 g Bambussprossen
200 g frischen Spinat
4 Karotten

Für das Pfefferminzrelish:

400 g Zwiebeln
4 Orangen
150 g Gelierzucker
1 Tasse Obstessig
1 Glas Orangensaftsaft
1 Tasse Honig
1 Glas mittelscharfen Senf
100 g eingeweichte Rosinen
2 Bund frische Pfefferminze
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

2 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
2 Knoblauchzehen
1 Tasse helle Sojasauce
je 1/2 Tasse Honig, Obstessig und Reiswein
verschiedene chinesische Fonduesaucen und Dips
4 Portionen bißfest gegarten Reis

◆ Die küchenfertigen Filets waschen, abtropfen lassen und in feine Würfel oder Streifen schneiden.

◆ Die Krabben oder Crevetten waschen, abtropfen lassen und mit dem Fleisch anrichten.

◆ Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Streifen schneiden, Sojabohnenkeimlinge waschen und gut abtropfen lassen. Die Bambussprossen und den Spinat waschen und ebenfalls in Streifen schneiden.

◆ Die Karotten schälen und in hauchdünne Streifen schneiden, mit dem restlichen Gemüse anrichten.

◆ Für das Pfefferminzrelish die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

◆ Die Orangen schälen, die weiße Innenhaut großzügig abschneiden und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Orangen mit den Zwiebeln, dem Gelierzucker, dem Obstessig und dem Orangensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Das Zwiebelgemüse bei mäßiger Hitze 6-8 Minuten köcheln lassen, den Honig, den Senf, die Rosinen und die verlesene, gewaschene und fein gehackte Pfefferminze untermischen und nochmals aufkochen lassen.

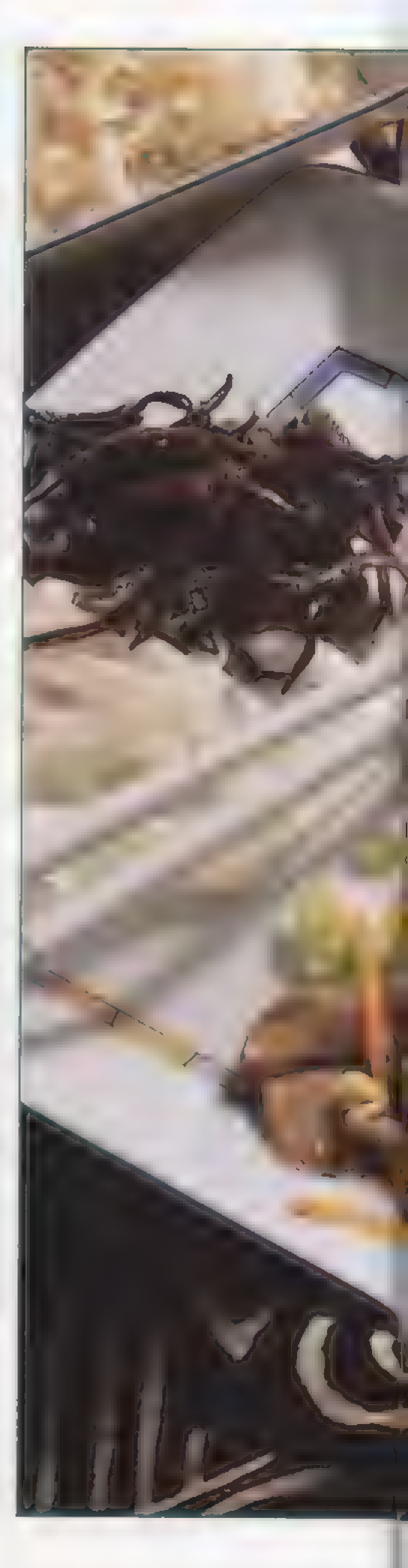
◆ Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in Einmachgläser füllen, gut verschließen und erkalten lassen.

◆ Die Hühnerbrühe mit der gehackten Knoblauchzehe, der Sojasauce, dem Honig, dem Obstessig und dem Reiswein zum Kochen bringen.

◆ Die Brühe in einen Mongolentopf geben, mit den Fleischwürfeln und den Garnelen, dem Gemüse, der Kapernsauce und den in Schälchen angerichteten Dips und Fonduesaucen dekorativ auf den Tisch stellen.

◆ Die Fleischwürfel, die Garnelen und das Gemüse portionsweise in Garkörbchen geben und in der Brühe garen, herausnehmen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man einen bißfest gegarten Reis und frisches Stangenweißbrot





Feines Bulettenfondue

Für 4 Personen:

1 kg gemischtes Hackfleisch
2 in Milch eingeweichte Brötchen
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
2-3 Eier
2-3 EL mittelscharfen Senf,
2-3 EL geriebenen Meerrettich
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Paprikapulver edelsuß
1 EL Curry
Semmelbrösel zum Binden

Für den Kräuterquark:

250 g Sahnequark
1 Schuß Sahne
1-2 EL mittelscharfen Senf
1 Zwiebel
1 Tasse gemischte,
gehackte Kräuter
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Tsatsiki, Zitronenquark, Zwiebelrelish, gehackte Erdnüsse, Sahnemeerrettich und scharfen Senf

◆ Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die gut ausgedrückten Brötchen hacken und zum Fleisch geben.

◆ Die geschälten und fein gehackten Zwiebeln mit den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen und den gehackten Kräutern zum Fleisch geben.

◆ Die Eier, den Senf und den Meerrettich dazugeben und alles zu einer kompakten glatten Masse verarbeiten.

◆ Die Masse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Curry kräftig abschmecken und je nach Bedarf mit Semmelbröseln binden.

◆ Die Hackfleischmasse mit nassen Händen zu Hackfleischbällchen abdrehen und diese bereitstellen.

◆ Für den Kräuterquark den Quark mit der Sahne, dem Senf, der geschälten und fein gehackten Zwiebel und den gehackten Kräutern vermischen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.

◆ Das Öl oder Pflanzenfett in einem Fonduetopf erhitzen, den Kräuterquark, den Dips sowie den restlichen Saucen dekorativ auf einen Tisch stellen.

◆ Die Hackfleischbällchen auf Spieße stecken und im Fett garen, auf einen Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen.

Sangrita Fondue

Für 4 Personen:

2 Debrecziner
je 300 g Rinderfilet, Roastbeef
Hähnchenbrust- und Schweinefilet
1 kg gemischtes Gemüse

Für den Sud:

3/4 l Sangrita pikante
1 1/2 l Fleischbrühe
2 Peperoni
4 Knoblauchzehen

Außerdem:

Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Chilisauce, Zitronenquark, Pfeffersauce, Sahnemeerrettich und scharfen Senf

◆ Die Debrecziner in Scheiben schneiden, das Rinderfilet, das Roastbeef, das Hähnchenbrustfilet und das Schweinefilet unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in Würfel oder Streifen schneiden.

◆ Das Gemüse entsprechend vorbereiten und in feine Streifen oder Würfel schneiden.

◆ Das Fleisch und das Gemüse dekorativ anrichten, den Sangrita pikante und die Fleischbrühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

◆ Die Peperoni und das Gemüse in die Brühe geben. Bei mäßiger Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

◆ Die Brühe in einen Fonduetopf geben, mit dem Fleisch, den Debreczinern und den Saucen und Dips auf den Tisch stellen.

◆ Das Fleisch und die Debrecziner in Garkörbchen geben oder auf Fonduegabeln stecken und in der Brühe garen, auf den Teller legen und mit Saucen Ihrer Wahl überziehen.



Feiertagsfondue Kanton

Für 4 Personen:

Für das Nußgemüse:
400 g Schweinefilet
2 EL Sojaöl
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Scheiben Ananas
4 rote Peperoni
1 Tasse Sojasauce
2 Tassen Cashewkerne
500 g Knoblauchspinat

Für das Crevettengemüse:
500 g geschälte Crevetten
2-3 EL Sojaöl
1 Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 eingelegte Ingwernüsse
500 g Broccoliröschen

Für das Shiitakegemüse:
400 g Shiitakepilze
2-3 EL Sojaöl
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1 Tasse Sojasauce
2-3 EL Hoisinsauce
2-3 EL Austernsauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Fünfgewürzpulver

Außerdem:
Gemüse- oder Fleischbrühe
je 1 Schale Sojasauce, Currysauce, Hoisinsauce, gehackte Erdnüsse, Austernsauce und Senf
4 Portionen Hackfleischbällchen mit Zuckererbsengemüse
4 Portionen mit Sesam panierte Tofuwürfel
süßsauer eingelegtes Gemüse
4 Portionen bißfest gegarten Reis

◆ Für das Nußgemüse das Schweinefilet waschen, trockentupfen und in Streifen oder Würfel schneiden

◆ Das Sojaöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin braten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Fünfgewürzpulver würzen.

◆ Die geschälten und fein gehackten Knoblauchzehen und Zwiebeln ins Bratfett geben und glasig schwitzen.

◆ Die gewürfelten Ananas, die Peperoni und die Sojasauce dazugeben und garen, das Fleisch und die Cashewkerne untermischen und abschmecken. Den Knoblauchspinat anrichten und das Nußgemüse darauf verteilen

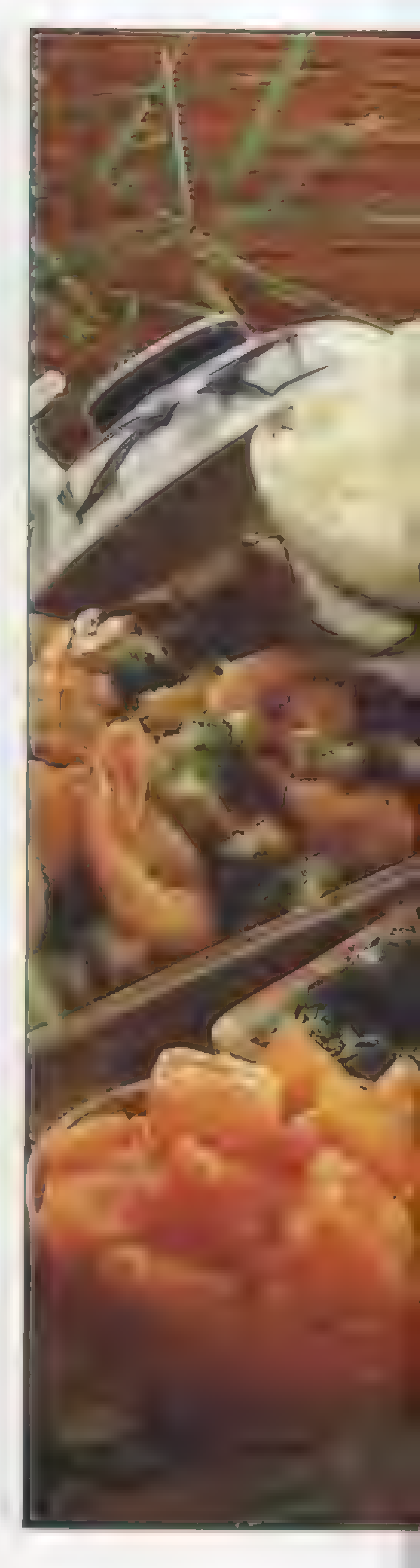
◆ Für das Crevettengemüse die Crevetten im erhitzten Sojaöl kurz braten, herausnehmen und würzen. Die gehackten Zwiebeln, die in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln, die gehackten Ingwernüsse und die gehackten Broccoliröschen ins Bratfett geben und kurz garen, mit den Crevetten vermischen, würzen und anrichten.

◆ Für das Shiitakegemüse die Pilze im Sojaöl kurz braten, die gehackten Zwiebeln und den in Scheiben geschnittenen Lauch dazugeben und glasig schwitzen, mit der Sojasauce, der Hoisinsauce und der Austernsauce verfeinern, würzen und anrichten.

◆ Die Brühe in einen Fonduetopf geben, mit dem Nußgemüse, dem Crevettengemüse, dem Shiitakegemüse, den Hackfleischbällchen mit Zuckererbsengemüse und die mit Sesam panierten Tofuwürfel sowie dem eingelegten Gemüse, den Saucen und Dips auf den Tisch stellen.

◆ Die Gerichte abwechselnd in Garkörbchen geben und in der Brühe garen, auf den Teller legen und mit Saucen Ihrer Wahl überziehen.

◆ Dazu reicht man bißfest gegarten Reis und einen gemischten Salat.





Kräuter-Joghurt-Creme

Für 4 Personen:

2 Becher Joghurt
1/2 Tasse Remouladensauce
1 Schuß Sahne
1 Zwiebel
2-3 EL mittelscharfen Senf
1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Zucker

◆ Den Joghurt mit der Remouladensauce und der Sahne in eine Schüssel geben und glatt rühren.

◆ Die Zwiebel schälen, fein reiben, mit dem Senf und den Kräutern in die Creme geben und verrühren.

◆ Mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken, anrichten und servieren.

Scharfe Paprikasauce

Für 4 Personen:

1-2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 grüne und rote Paprikaschote
1 kleine Peperoni
1 Tasse gemischte, gehackte Kräuter
einige Tropfen Zitronensaft
einige Tropfen Weißwein
1/2 Flasche Chilisauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

◆ Das Olivenöl erhitzen und die geschälte und fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen.

◆ Die Paprikaschoten putzen, halbieren, waschen, in Würfel schneiden, mit der gehackten Peperoni zur Zwiebel geben und kurz mitschwitzen.

◆ Die gehackten Kräuter untermischen, mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen, einmal aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und erkalten lassen.

◆ Die Chilisauce mit dem Gemüse in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken, anrichten und servieren.

Schwarze Pfeffersauce

Für 4 Personen:

4 EL schwarze Pfefferkörner
4 cl Weinbrand
1 Glas bittere Orangenmarmelade
1 Tasse Sojasauce
1/2 Flasche Pfeffersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Dill

◆ Die Pfefferkörner im Mörser zerreiben, mit dem Weinbrand, der Orangenmarmelade, der Sojasauce und der Pfeffersauce in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren.

◆ Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und den verlesenen, gewaschenen und fein gehackten Dill untermischen, anrichten, ausgarnieren und servieren.



Apfel-Meerrettich-Sauce

Für 4 Personen:

2 säuerliche Äpfel
Saft von 1 Zitrone
1 Glas Sahnemeerrettich
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Becher Sahne

◆ Die Äpfel schälen, entkernen, fein reiben, in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.

◆ Den Sahnemeerrettich dazugeben, verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen, anrichten und servieren.

◆ Die Sahne steif schlagen und unter den Meerrettich ziehen, nochmals abschmecken, anrichten und servieren.

Mangoremoulade

Für 4 Personen:

2 Mangofrüchte
Saft von 1 Zitrone
4 cl Mangolikör
1 kleines Glas Remouladensauce
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

◆ Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und fein würfeln.

◆ Mit Zitronensaft beträufeln, mit dem Mangolikör und der Remoulade in eine Schüssel geben und vermischen.

◆ Die Sahne steif schlagen und unter die Remoulade ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken anrichten und servieren.

Knöcherlfondue mit Orangenglasur

Für 4 Personen:
1 kg Schweinerippchen
400 g Hähnchenkeulen
400 g Hähnchenflügel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Für die Glasuren:
2 Tassen Olivenöl
2-3 EL Paprikapulver, edelsüß
2-3 EL Kräuter der Provence
Für die Orangenglasur:
1/2 Tasse Orangengelee
1 Tasse Chilisauce
1/2 Tasse Obstessig
1 EL Curry
1 EL Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Mangochutney, Meerrettichsauce und Essiggemüse
4 Portionen Zwiebelgemüse

◆ Die küchenfertigen Schweinerippchen, die Hähnchenkeulen und die Hähnchenflügel waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke hacken, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.

◆ Das Olivenöl in eine Schüssel geben, das Paprikapulver und die Kräutern der Provence dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch damit gleichmäßig überziehen.

◆ Das Ganze im Kühlschrank 2-3 Stunden ziehen lassen und anschließend dekorativ auf Tellern anrichten.

◆ Für die Glasur das Orangengelee mit der Chilisauce, dem Obstessig, dem Curry, dem Paprikapulver und den mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Schälchen füllen.

◆ Das Öl oder Pflanzenfett in einem Fonduetopf erhitzen, mit den Saucen und dem Fleisch auf den Tisch stellen.

◆ Die Schweinerippchen, die Hähnchenkeulen und die Hähnchenflügel im schwimmenden Fett garen, herausnehmen und je nach Geschmack mit der Glasur bestreichen, mit Mangochutney, Meerrettichsauce und Essiggemüse servieren. Als Beilage paßt sehr gut ein Zwiebelgemüse dazu.

Schweinefleischfondue

Für 4 Personen:
300 g Schweinefilet
300 g Schweineherz
300 g Schweineleber
300 g Schweinerücken
4 Karotten
1 Kopf Sellerie
200 g Schalotten
2 Stangen Lauch
Gemüsebrühe zum Blanchieren
Außerdem:
Öl oder Pflanzenfett
je 1 Schale Kräuterölsauce, Meerrettich- und Knoblauchsauce
1 Schale gehackte Nüsse
1 Schale Weinbrandpreiselbeeren
Weißbrot oder frische Brezeln

◆ Das Schweinefilet und das Schweineherz waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Würfel oder Streifen schneiden.

◆ Die Schweineleber enthäuten, waschen, abtropfen lassen und ebenfalls in Stücke schneiden. Den Schweinerücken ebenfalls vorbereiten und in mundgerechte Stücke schneiden.

◆ Das Gemüse putzen, die Karotten und den Sellerie in mundgerechte Würfel schneiden.

◆ Die Schalotten halbieren oder vierteln und den Lauch in 2 cm große Stücke schneiden.

◆ Das Gemüse in der Gemüsebrühe kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch und das Gemüse dekorativ anrichten.

◆ Das Öl oder Pflanzenfett in einem Fonduetopf erhitzen, mit dem Gemüse, den Saucen und dem Fleisch auf den Tisch stellen, die Nüsse und die Preiselbeeren dazu stellen.

◆ Das Fleisch im schwimmenden Fett garen, auf den Teller legen und mit einer Sauce Ihrer Wahl überziehen. Dazu reicht man Stangenweißbrot oder frische Brezeln.



REGISTER

Apfel-Meerrettich-Sauce 59

Bauernfondue 14
Blumenkohlröschen im Schmalzteig 18
Bulettenfondue, feines 54

Edelpilzsauce 44
Erdnusssauce 28

Feiertagsfondue Kanton 56
Fischfondue Atlantic 31
Fischfondue für Schlemmer 50
Fischfondue, Karls 22
Fleisch-Gemüse-Fondue mit Tofu 49
Fleischfondue mit Käsedip 24
Fondue Bourguignonne 37
Fondue Chinoise 42
Fondue für die Dame 38
Fondue für Kinder, lustiges 18
Fondue mit Fontinakäse 26
Fondue mit gebackenen Champignons 11
Fondue mit Meeresfrüchten 37
Fondue mit Waldpilzen 10
Fondue von gebeiztem Wildfilet 48
Fondue, vegetarisches 46

Garnelenbällchen mit Sesam 31
Geflügelfondue 41
Gemüse-Schlemmer-Fondue 51
Gemüsefondue mit Sauce béarnaise 21
Gourmetfondue 28

Hackfleischfondue 12
Hähnchenfondue 33
Hähnchenfondue Kanton 36
Herrenfondue, deftiges 10

Jägerfondue, deftiges 48
Joghurtdressing 26

Karins-Kartoffel-Party 15
Kartoffelfondue 12
Käsecreme 32
Käsefondue, schnelles 26
Knöcherlfondue mit Orangenglasur 60
Kräuter-Joghurt-Creme 58

Mangoremoulade 59
Mongolentopf mit Ingwersauce 44
Mongolentopf mit Relish 52

Paprikasauce, scharfe 58
Pfefferdip 32
Pfeffersauce, schwarze 58

Ratatouillegemüse 24

Sangrita Fondue 54
Sauce, grüne 42
Schafhirtenfondue 16
Schmalzgemüse in Weinteig 21
Schweinefleischfondue 60
Sonntagsfondue 40

Wildschweinfondue 16
Würstchenfondue, schnelles 22
Würstelfondue 17

Genehmigte Ausgabe für
Mixing, 74172 Neckarsulm

Printed in Italy

FONDUES ZUM VERWÖHNEN

Das Genießen eines Fondues ist eines der kulinarischen Ereignisse, die zu den unvergesslichen Stunden zählen.
Schnell und einfach können die Zutaten vorbereitet werden, damit auch Sie als Gastgeber in geselliger Runde diese Köstlichkeit erschmecken können.
Wir haben Ihnen unsere schönsten Fondue-Rezepte zum Verwöhnen zusammengestellt.





